

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, Lukas Tersono. 2006. *Tanaman Obat dan Jus untuk Asam Urat dan Rematik*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Anggraini, Rizky Permata. 2013. “Pengaruh Level Enzim Bromelin dari Nanas Masak dalam Pembuatan Tahu Susu terhadap Rendemen dan Kekenyalan Tahu Susu”. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(2):507-513.
- Anonymous. 2004. “Natural Phenol-menon: Appreciation Grows for Healthy Organic Tannins” (online), (<http://legacy.jyi.org/volumes/volume11/issue6/features/kinsey.php>, diakses pada tanggal 26 Maret 2014).
- Asrullah, Muhammad.dkk. 2012. “Denaturasi dan Daya Cerna Protein pada Proses Pengolahan Lawa Bale (Makanan Tradisional Sulawesi Selatan)”. *Artikel Penelitian*, 1 (2): 84-90.
- Bangun, Abednego. 2010. *Pengobatan Ajaib untuk Rematik dan Asam Urat*. Bandung: Indonesia Publishing House.
- Dahlia, Mutiara dan Rusilanti. 2007. *Membuat Tahu dan Tempe*. Jakarta Selatan: Agromedia.
- Dalimarta, Setiawan. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 5*. Jakarta: Pustaka Bunda.
- Dewi, Desintya. 2012. *Jeruk Nipis*. Surabaya: Stomata.
- De man, John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Djaafar, Titiek F., Nurdeana, Siti Rahayu, Erni Apriyati. 2011. “Pemanfaatan Biji Kerandang (*Canavalia virosa*) sebagai Bahan Pengganti Kedelai dalam Pembuatan Tahu”. *Jurnal Agritech*, 1:9.
- Fadilah, Anita Rohmah Siti. 2011. “Pengembangan Produk Ketemu (Keripik Tempe Munggur) Sebagai Alternatif Jajanan Sehat” (online), (<http://catatansipendil.blogspot.com/2011/10/pengembangan-produk-ketemu-keripik.html>, diakses pada tanggal 26 Maret 2014).
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang yang Dibuat dari Udang Putih*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Felinia dan Alfred Murni. 2008. “Uji Coba Pembuatan Tahu dari Biji Kecipir”. Skripsi. Bandung: Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Bandung.

- Hagerman, A. E. 2002. *Tannin Handbook*. Miami University: Department of Chemistry and Biochemistry.
- Hardiyanti, Qomariah. 2011. "*Kajian Kualitas Tahu dari Kacang Tunggak dan Kedelai*". Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional Veteran.
- Hutajulu, Tiurlan F., Evi Azizah dan Ade Suherman. 2009. "*Pemanfaatan Alfa Hidroksi Karboksilat (AHA) dari Ekstrak Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L) untuk Skin Care*". Jurnal Riset Industri. Vol. III No. 1: 64-74.
- Indriyanti, Nurul Tri. 2008. "*Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai dan Bahan Penggumpal Terhadap Kadar Protein, Sifat Organoleptik dan Daya Terima pada Pembuatan Tahu*". Karya Tulis Ilmiah. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Istiqomah, Ina. 2013. "*Uji Protein dan Organoleptik Kue Bolu dengan Penambahan Tepung Biji Munggur (Pithecolobium saman dan Ubi Ungu (Ipomoea batatas)*". Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Khomsan, Ali dan Yuni Harlinawati. 2008. *Terapi Jus Untuk Rematik dan Asam Urat*. Depok: Puspaswara.
- Latief, Abdul. 2012. *Obat Tradisional*. Jakarta: EGC.
- Maharani, Amelia, Dessy Kurniawati, Nita Aryanti. 2012. "*Pengaruh Agen Pengendap Alami terhadap Karakteristik Tahu*". Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, 1:528-533.
- Manganti, Irena. 2012. *Tanaman Obat untuk Menurunkan Kolesterol dan Mengobati Asam Urat*. Yogyakarta: Pinang Merah Publisher.
- Martoharsono, Soeharsono. 2006. *Biokimia I*. Yogyakarta: UGM Press.
- Mayer, Brenna H., Libby Tucker, Susan Williams. 2007. *Ilmu Gizi Menjadi Sangat Mudah*. Terjemahan oleh Linda Dwijyanthi. 2008. Jakarta: EGC.
- Muchtadi, Deddy. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta.
- Oktaviana, A. Y. 2012. "*Kualitas Minuman Instan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Kajian Suhu Pengering*". Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya.
- Pangesthi, Luica. 2009. "*Pemanfaatan Pati Ganyong (Canna edulis) pada Pembuatan Mie Segar sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Non Beras*". Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner, 1 (1): 1-7.

- Permadi, Adi. 2006. *Tanaman Obat Pelancar Air Seni*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Poedjiadi, Anna dan Titin Supriyanti. 2009. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Purnomo. 2002. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Semarang: UNDIP.
- Purwadi. 2010. "*Kualitas Fisik Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis*". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 2 (5):33-40.
- Purwaningsih, Eko. 2007. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Bekasi: Ganeca Exact.
- Rahayu, Endang Sutriswati dkk. 2013. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ratnaningtyas, Astari. 2003. "*Tahu dari Kacang Kedelai Non Kedelai; Studi Kasus Kacang Komak*". Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Riandini, Nursanti. 2008. *Bahan Kimia dalam Makanan dan Minuman*. Bandung: Shakti Adiluhung.
- Ricky. 2011. "Trembesi" (online), (<http://www.suwayuwo.com/2011/06/trembesi.html>, diakses pada tanggal 18 November 2013).
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Safuan, S. 1990. *Tanaman Khas Pedesaan*. Yogyakarta: Sinar Jaya.
- Santoso, H. B. 1993. *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sarwono, B. dan Yan Pieter Saragih. 2003. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sekarindah, Titi dan Hartin Rozaline. 2006. *Terapi Jus Buah dan Sayur*. Depok: Puspaswara.
- Setyowati, Lilis. 2011. "*Kualitas Fruitghurt Hasil Fermentasi Kulit Pisang (Musa paradisiacal) oleh Lactobacillus bulgaricus dengan Konsentrasi yang Berbeda*". Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Soediatama. 1993. *Ilmu Gizi Jilid II*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Steenis, Van. 2005. *Flora*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.
- Sujono, Adi Loka. 2002. *Terapi Buah*. Jakarta: Prestasi Pustaka.

- Sulistiyanto, Erfin Budi dkk. 2005. *PMKT Pembuatan Susu dari Biji Munggur*. Bandung: STT Telkom.
- Supranto. 2010. *Statistik Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Erlangga.
- Suprapti, Lies. 2005. *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryowinoto, Sutarni M. 2001. *Flora Eksotika Tanaman Peneduh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik Jurusan Pendidikan Kimia*. Jakarta: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tim Mekarsari. 2010. *Ensiklopedi Buah Jeruk*. Jakarta: Grasindo.
- Tjitrosepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: UGM Press.
- Triswandari, Nurmala. 2006. "*Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) – Jahe (*Zingiber officinale*) dan Pengujian Stabilitasnya selama Penyimpanan*". Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Triyono, Agus. 2010. "*Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L.*)*". Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro Semarang.
- Utami, Citra Perdani, Sukma Ayu Fitrianingrum, Ir. Kristinah Haryani, M.T. 2012. "*Pemanfaatan Iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Bahan Pengenyal pada Pembuatan Tahu*". *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1:79-85.
- Utami, Siti Dewi Ratna. 2011. "*Uji Kemampuan Koagulan Alami dari Biji Trembesi (*Samanea saman*), Biji Kelor (*Moringa oleifera*), dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dalam Proses Penurunan Kadar Fosfat pada Limbah Cair Industri Pupuk*". Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Waluyo, Srikandi. 2004. *Aneka Tip Obat Alami*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Wiryono. 2009. *Nutrasetika*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.